



Jefe/a de cocina



Funciones: Organizar la producción del centro. Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. Organizar, dirigir, coordinar, delegar y formar el trabajo del personal a su cargo. Realizar de manera cualificada, autónoma y responsable, la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas. Realizar propuestas de pedidos de mercancías, materias primas y productos de uso en la cocina. Preparar, cocinar y presentar los productos de uso culinario. Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufés. Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto. Colaborar en la planificación de menús y cartas. Creación de menús, realizar platos y participar en su elaboración. Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras. Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición. Realizar inventarios y controles de materiales, mercancías, etc., de uso en el departamento de su elaboración. Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje, etc. del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. Garantizar el cumplimiento de las normas higiénico-alimentarias y de APPCC.

Empresa: Serunión.

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de Grado Medio / Hostelería y Turismo. Experiencia demostrable, mínimo 5 años, en sector hostelería, restauración o afines habituado a la gestión de equipos de trabajo y gestión de centros. Amplio conocimiento APPC. Imprescindible disponer de amplios conocimientos de gastronomía y experiencia en restauración de nivel para colectividades. Capacidad para innovar, desarrollar e impulsar nuevas propuestas gastronómicas según las tendencias actuales. Clara orientación al cliente. Capacidad de trabajo en equipo y liderazgo. Autonomía. Responsabilidad. Organización. Buen comunicador/a. Sentido común. Iniciativa y orientación a resultados.

Contrato y horario: Jornada completa.

Información y envío de curriculum: seleccion@serunion.elior.com.